



Altrove Rosè

Denominazione: Vino Spumante

Vitigni: 100% Sangiovese

Vigneti di Provenienza: Montalcino (SI), Vigneto Poggio al Sole.

Tipo di Suolo: Prevalentemente argilloso con abbondante presenza di scheletro, reazione alcalina.

Altitudine: 250 m s.l.m.

Forma di Allevamento: Guyot

Densità di Impianto: 6.700 viti/ha;

Produzione Unitaria: 1,00 kg/ceppo

Fermentazione: a temperatura controllata con lieviti selezionati, in contenitori di acciaio.

Seconda Fermentazione: 3 mesi in autoclave con lieviti selezionati (Metodo Charmat).

Bottiglie Prodotte: 3.300